

SCHEDA TECNICA 

TECHNICAL CARD 

FICHE TECHNIQUE 

FICHA TÉCNICA 

TECHNISCHE KARTE 

SHOW COOKING

Basic and Pro

-  Con cappa d'aspirazione a filtri e ozono
-  With aspiration hood with active carbons and ozone
-  Avec hotte aspirante à charbons actifs et ozone
-  Con campana extractora a carbones activos y ozono
-  Mit saugkappe mit aktivkohlen und ozon



Linea
GRAB & GO

19/10/2022
Rev.



CARATTERISTICHE GENERALI STRUTTURA

Zona di lavoro **illuminata** tramite barre LED.

Struttura frontale in **vetro temperato** con funzione di protezione da eventuali schizzi dovuti alla cottura, para-alito e poggia piatti per servizio.

Filtri removibili e sostituibili **senza attrezzi** per una facile pulizia.

Possibilità di sostituire solo i carboni attivi senza cambiare l'intero filtro zeolite+carboni attivi.



Sistema di **aspirazione dell'aria integrato**, comprensivo di filtri a labirinto + rete in acciaio e filtri a zeolite (rimozione umidità) + carboni attivi (rimozione odori).

Nelle versioni **Pro** è integrato un generatore d'ozono per la purificazione totale dei fumi di cottura.



- Show cooking è costituito da un telaio e particolari in acciaio inox, completamente fissati fra loro, montato su 4 piedini in acciaio inox, regolabili in altezza ±20 mm, il piano h 80 mm (anteriore) con raggio 10 mm e h 60 mm (posteriore), in acciaio AISI 304, spessore 15/10 finitura Scotch-brite.
- Predisposizione per inserimento bacinella GN1/3 incassata nel piano.
- Ripiano regolabile in tre posizioni.

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

- Prese elettriche lato operatore (2x400V 3P+N+T 16A e 1x230V 2P+T 16A).
- Quattro diverse velocità di aspirazione.
- Vano libero frontale con sportello apribile per riporre utensili.
- La versione **Pro** presenta un tasto per la temporizzazione della generazione dell'ozono.

ACCESSORI

- Scorrivassoio in tubi inox, vetro o granito.
- Spessore acciaio 20/10 per il piano di lavoro.
- Bordo lucidato a specchio lato cliente.
- Rivestimento esterno in laminato HPL ad alta pressione sul lato cliente.
- Zoccolo in acciaio.
- Ruote inox piroettanti con freno.
- Presa elettrica.
- Predisposizione per inserimento attrezzature altezza 370 mm.



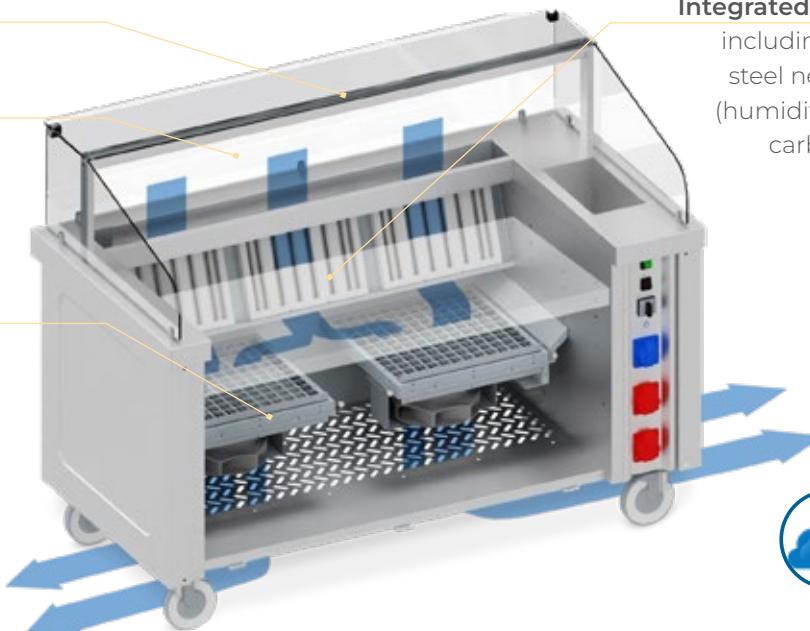
GENERAL CHARACTERISTICS STRUCTURE

Work zone illuminated

by LED bars.

Front **glass structure** with function of protection against cooking drips, sneeze screen and dish plate for service.

Removable and replaceable filters without tools for easy cleaning. Possibility to replace **only active carbons** without changing the whole zeolite + active carbon filter.



Integrated air intake system, including labyrinth filters + steel net and zeolite filters (humidity removal) + active carbon (odor removal).

An ozone generator is integrated in **Pro** version for the total purification of the cooking exhausts



- Show cooking is formed by a frame and stainless-steel particulars, completely fixed among them, mounted on 4 feet in stainless steel, height adjustable ± 20 mm. The top, h 80 mm (front) with radius 10 mm and h 60 mm (rear), in steel AISI 304, thickness 15/10 Scotch-brite finishing.
- Built-in shelf container to put cooking tools and to have them always at disposal.
- Shelf adjustable in three positions

FUNCTIONAL CHARACTERISTICS

- Electric socket on operator side (2x400V 3P+N+E 16A and 1x230V 2P+E 16A).
- Four different aspiration speeds.
- Frontal cupboard with opening doors for storing tools
- The **Pro** version is equipped with a button to temporizing the ozone generation.

ACCESSORIES

- Tray slide in stainless steel, glass or granite tubes.
- Steel thickness 20/10 for the worktop.
- Mirror polished edge on client side.
- Outside coating in high pressure HPL laminate on client side.
- Steel plinth.
- Rotating wheels in stainless steel with brake.
- Electrical outlet.
- Prearrangement for inserting equipment height 370 mm.



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES STRUCTURE

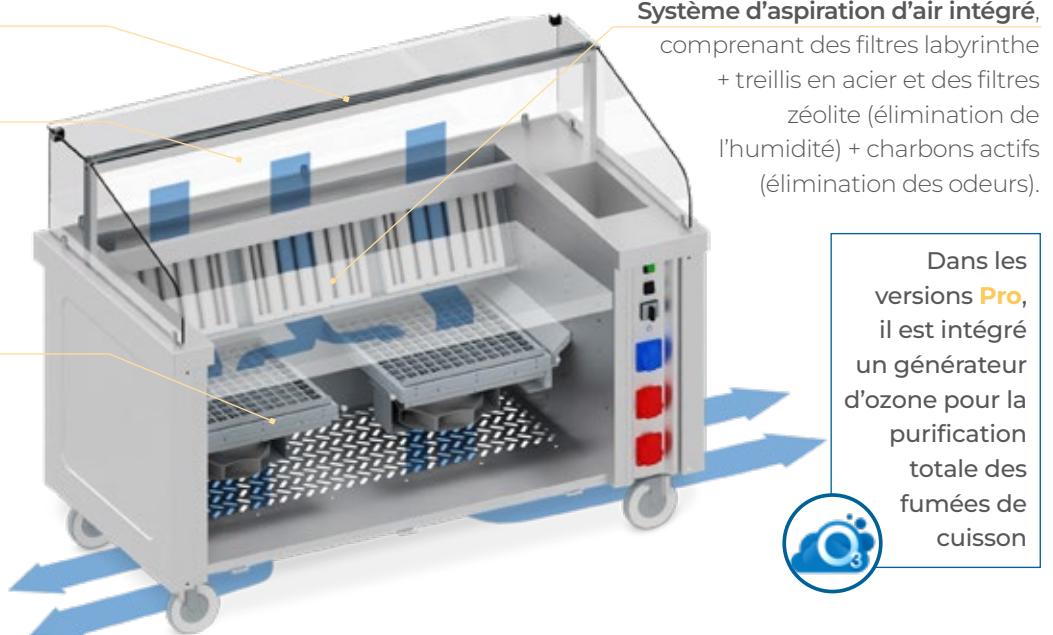
Zone de travail illuminé

par barres LED.

Structure frontale en **verre** avec fonction de protection contre éventuelles éclaboussures de cuisson, anti-postillons et tablette pour assiettes pour service.

Filtres amovibles et remplaçables sans outils pour un nettoyage facile.

Possibilité de remplacer uniquement les charbons actifs sans changer l'ensemble du filtre zéolite+charbons actifs.



Système d'aspiration d'air intégré, comprenant des filtres labyrinth + treillis en acier et des filtres zéolite (élimination de l'humidité) + charbons actifs (élimination des odeurs).

Dans les versions **Pro**, il est intégré un générateur d'ozone pour la purification totale des fumées de cuisson



- L'élément est composé d'un châssis et des détails en acier inox, complètement fixés entre eux, monté sur 4 pieds en acier inox, réglables en hauteur ±20 mm. Le plan, h 80mm (antérieur) avec rayon 10 mm et h 60 mm (postérieur), en acier AISI 304, épaisseur 15/10 finition Scotch-brite.
- Bac encastré dans le plan pour remettre en place les ustensiles et les avoir toujours à portée de la main.
- Étagère réglable en trois positions.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Prises électriques côté opérateur (2x400V 3P+N+T 16A et 1x230V 2P+T 16A).
- Quatre diverses vitesses d'aspiration.
- Compartiment libre avant avec trappe ouvrable pour ranger les outils.
- La version **Pro** présente un bouton pour la synchronisation de la génération d'ozone.
-

ACCESOIRES

- Glissières de plateaux en tubes inox, verre ou granit.
- Épaisseur 20/10 pour le plan de travail.
- Bord poli-miroir côté client.
- Revêtement extérieur en stratifié HPL à haute pression sur côté client.
- Socle en acier.
- Roulettes pivotantes inox avec frein.
- Prise électrique.
- Préparation pour insertion équipement hauteur 370 mm.



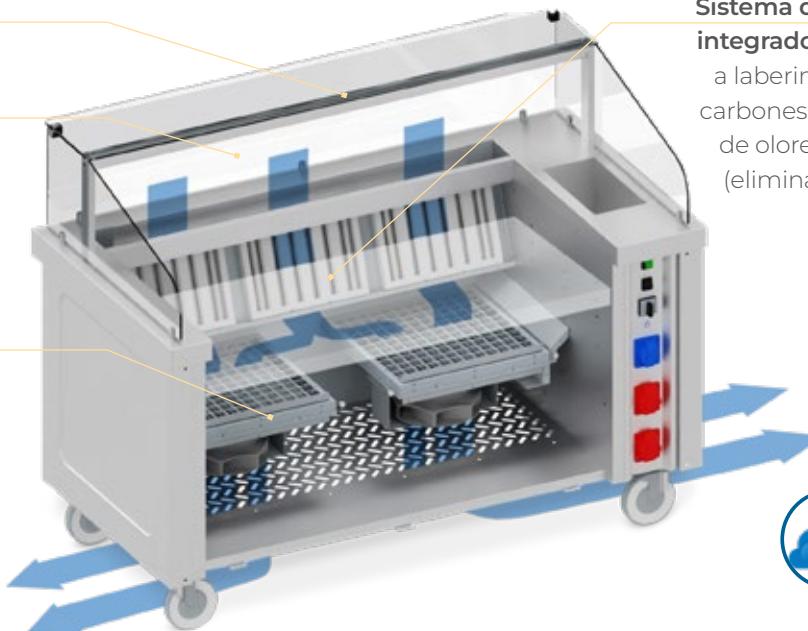
CARACTERÍSTICAS GENERALES ESTRUCTURA

Zone de travail **illuminé**
pat barres LED.

Estructura frontal de **vidrio**
con función de protección
contra eventuales
salpicaduras durante la
cocción, antialiento y
porta-platos para servicio.

Filtros desmontables
y reemplazables para
una fácil limpieza.

Posibilidad de sustituir
solo los carbonos activos
sin cambiar todo el filtro
zeolita+carbonos activos.



Sistema de admisión de aire integrado, incluidos los filtros
a laberinto de acero, filtros a
carbonos activos(eliminación
de olores) y filtros de zeolita
(eliminación de humedad).

En las
versiones **Pro**
está integrado
un generador
de ozono para
la purificación
de los humos
de cocción



- El elemento está formado por un bastidor y partes de acero inox, completamente fijados entre ellos, montado sobre 4 patas de acero inox, de altura regulable ±20 mm. La encimera, h 80 mm (anterior) con rayo 10 mm y h 60 mm (posterior), de acero AISI 304, espesor 15/10 acabado Scotch-brite.
- Cubita empotrable en la encimera para almacenar los varios utensilios de cocina y tenerlos siempre al alcance.
- Elemento completo de estante ajustable en tres posiciones.

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

- Tomas eléctricas lado operador (2x400V 3P+N+T 16A y 1x230V 2P+T 16A).
- Cuatro diferentes velocidades de aspiración.
- Compartimento libre con puerta que se puede abrir para poner herramientas.
- La versión **Pro** presenta un botón para la temporización de la generación de ozono.

ACCESORIOS

- Pasabandejas de tubos inox, vidrio o granito.
- Espesor acero 20/10 para la encimera de trabajo.
- Borde con un acabado "espejo" lado cliente.
- Revestimiento externo de laminado HPL de alta presión por lado cliente
- Zócalo de acero.
- Ruedas inox giratorias con freno.
- Toma eléctrica.
- Predisposición para inserción equipos altura 370 mm.

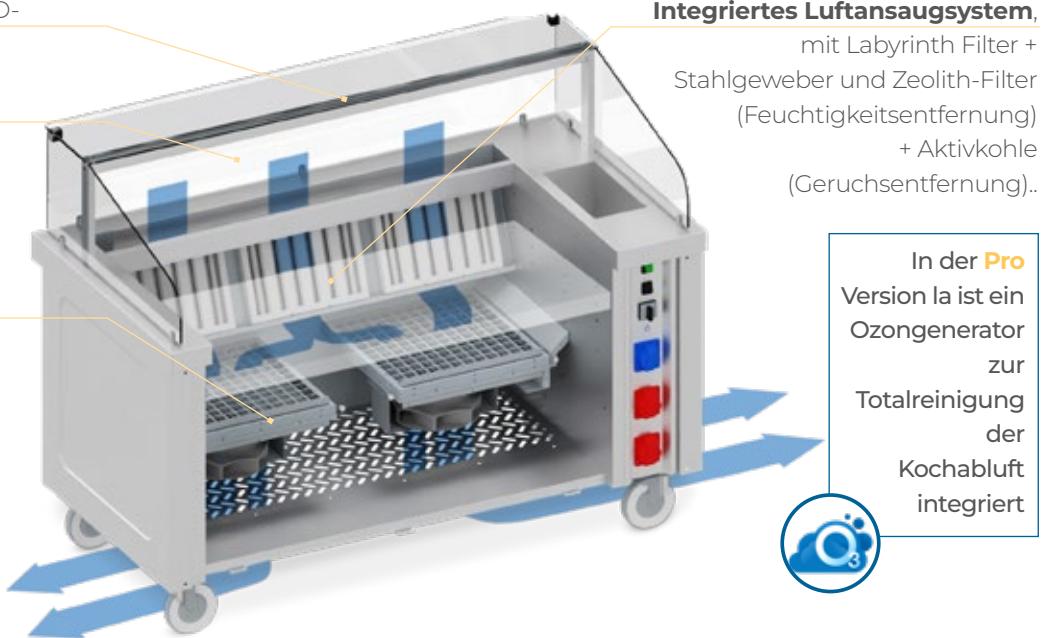


ALLGEMEINE MERKMALE STRUKTUR

Arbeitszone wird durch LED-Stangen **beleuchtet**.

Stirnglassstruktur als Abtropfbrett, Schutz gegen eventuelle Spritzer wegen des Kochens und Niesschutz.

Abnehmbare und austauschbare Filter ohne Werkzeug für eine einfache Reinigung. **Möglichkeit, nur die Aktivkohle auszutauschen**, ohne der gesamte Zeolith + Aktivkohlefilter zu wechseln.



- Das Element besteht aus einem Rahmen und Details aus rostfreiem Stahl, die ganz unter ihnen befestigt sind; es ist auf 4 höhenverstellbaren Füßen aus rostfreiem Stahl ±20 mm. montiert. Die Platte, h 80 mm (vordere) mit Radius 10 mm und h 60 mm (hintere), aus Stahl AISI 304, Dicke 15/10 Scotch-brite Fertigung.
- Ausgestattet mit dem in dem Regal eingebauten Behälter zum Aufbewahren von verschiedenen Küchengeräten, um sie jederzeit griffbereit zu haben.
- 3 Positionen Verstellbarer Boden.

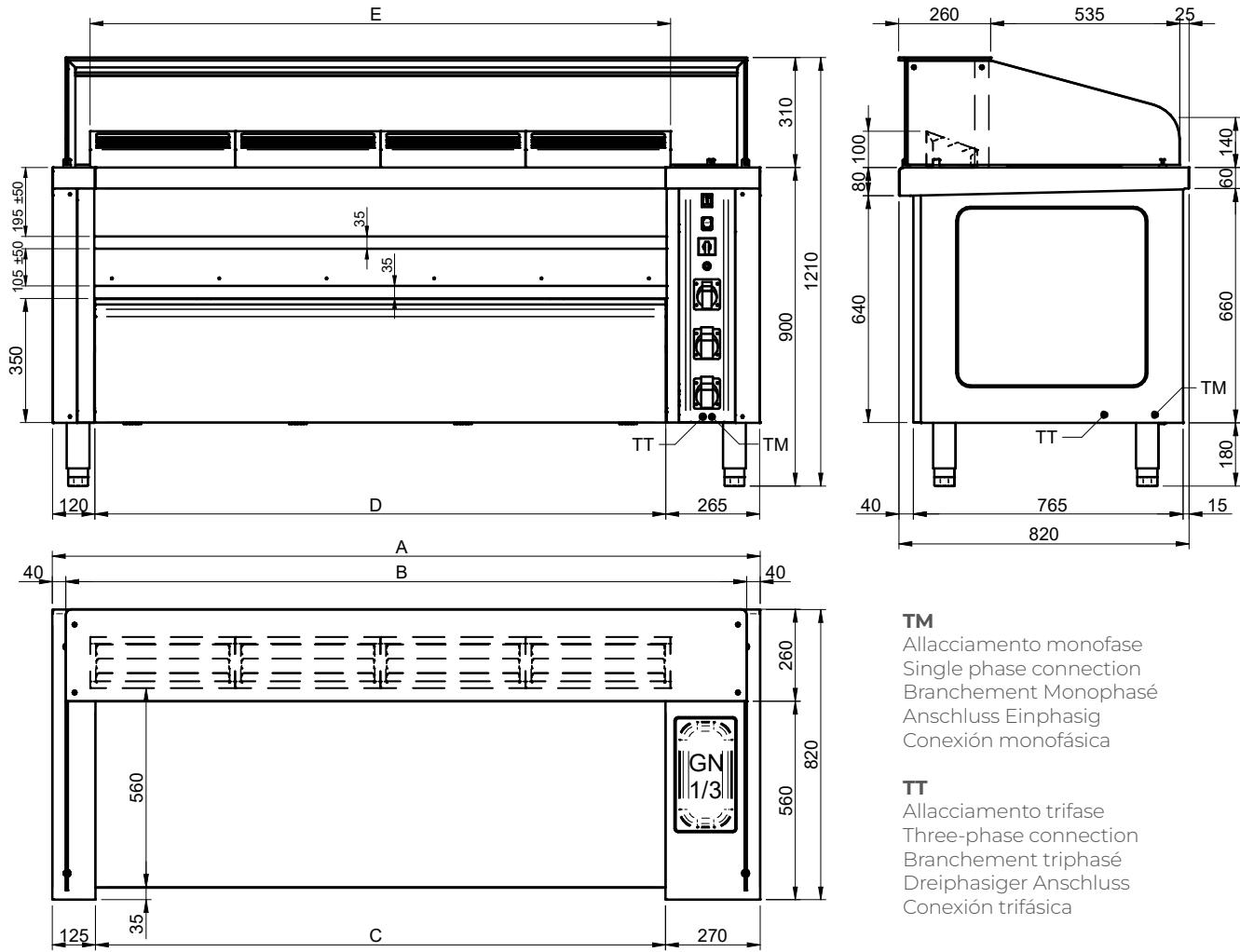
FUNKTIONSMERKMALE

- Steckdosen – Operatorseite (2x400V 3P+N+E 16A und 1x230V 2P+E 16A).
- Vier verschiedene Saugengeschwindigkeiten.
- Frontschrank mit Öffnungstüren zur Aufbewahrung von Werkzeugen.
- Die **Pro-Version** ist mit einem Knopf ausgestattet, um die Ozonbildung zu temporieren.

ZUBEHÖR

- Tablettrutsche mit Röhren aus rostfreiem Stahl, Glas oder Granit.
- Stahldicke 20/10 für die Arbeitsplatte.
- Rand, der spiegelblank auf Kundenseite ist.
- Außenverkleidung, auf Kundenseite, aus HPL Laminat mit hohem Druck
- Sockel aus Stahl.
- Schwenkende Räder aus rostfreiem Stahl mit Bremse.
- Steckdose.
- Veranlagung für Vorrichtungen Höhe 370 mm.

DIMENSIONI – DIMENSIONS - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONEN



TM

Allacciamento monofase
Single phase connection
Branchement Monophasé
Anschluss Einphasig
Conexión monofásica

TT

Allacciamento trifase
Three-phase connection
Branchement triphasé
Dreiphasiger Anschluss
Conexión trifásica

MODEL	A	B	C	D	E
SCOO1600	1600	1520	1210	1215	1230
SCOO160P*	1600	1520	1210	1215	1230
SCOO2000	2000	1920	1610	1615	1630
SCOO200P*	2000	1920	1610	1615	1630

* Nelle versioni **Pro** è presente sul sistema di filtraggio interno un **generatore d'ozono**, per la completa sanificazione dell'aria aspirata e reimessa nell'ambiente. **Mai più odori di cottura in sala da pranzo con Show Cooking Pro.**

* in **Pro** version the filtering system is equipped with an **ozone generator**, to sanitizing completely the aspired air, returned in the environment. **No more cooking smells in the dining room with Show Cooking Pro.**

* Dans les versions **Pro**, un **générateur d'ozone** est présent sur le système de filtration interne, pour la désinfection complète de l'air aspiré et son retour dans l'environnement. **Plus d'odeurs de cuisson dans la salle à manger avec Show Cooking Pro.**

* En las versiones **Pro** está presente un **generador de ozono**, para la completa saneamiento del aire aspirado y devuelto al ambiente. **No más olores de cocina en el comedor con Show Cooking Pro.**

* in der **Pro**-Version ist das Filtersystem mit einem **Ozongenerator** ausgestattet, um die abgesaugte Luft, die in die Umgebung zurückgeführt wird, vollständig zu desinfizieren. **Keine Kochgerüche mehr im Speisesaal mit Show Cooking Pro.**

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNÉES TECHNIQUES
DATOS TÉCNICOS - TECHNISCHE DATEN

MODEL	Alimentazione Input Voltage Alimentation Alimentación Speisung	Alimentazione Motori Motor Supply Alimentation Moteurs Alimentación Motores Motorenspeisung	Potenza Totale Total Power Puissance Totale Potencia Total Gesamtleistung	Potenza Motori Motor Power Puissance Moteurs Potencia Motores Motorenleistung	Aspirazione Aria Air Aspiration Aspiration Air Aspiración Aire Luftabsaugen
SCOO1600	400V 3N 50Hz	230V 1N 50Hz	410 W*	200 W x 2	1415 x 2 m ³ /h
SCOO160P*	400V 3N 50Hz	230V 1N 50Hz	490 W*	200 W x 2	1415 x 2 m ³ /h
SCOO2000	400V 3N 50Hz	230V 1N 50Hz	610 W*	200 W x 3	1415 x 3 m ³ /h
SCOO200P*	400V 3N 50Hz	230V 1N 50Hz	690 W*	200 W x 3	1415 x 3 m ³ /h

* Dati forniti si intendono senza apparecchiature collegate.

* The data supplied are meant without equipment connected.

* Les données fournies s'entendent sans appareils connectés.

* Los datos suministrados se entienden sin equipos conectados.

* Die gelieferten Daten sind ohne verbundene Geräte gemeint.

DATI IMBALLO - PACKING DATA - DONNÉES D'EMBALLAGE
DATOS EMBALAJE - VERPACKUNGSDATEN

MODEL	Dimensioni Imballo (Lpxpxh) Packing Dimensions (Lxdxh) Dimensions D'emballage Dim. Embalaje (Lpxxa) Verpackungsdimensionen (Lxtxh)			Vol	Peso Netto Net Weight Poids Net Peso Neto Netto Gewicht	Peso Lordo Gross Weight Poids Brut Peso Bruto Brutto-gewicht
SCOO1600	1660	860	1400	250 m ³	230 Kg	250 Kg
SCOO160P*	1660	860	1400	250 m ³	230 Kg	250 Kg
SCOO2000	2060	860	1400	300 m ³	271 Kg	300 Kg
SCOO200P*	2060	860	1400	300 m ³	271 Kg	300 Kg



SHOW COOKING

Basic and Pro

-  Con cappa d'aspirazione a filtri e ozono
-  With aspiration hood with active carbons and ozone
-  Avec hotte aspirante à charbons actifs et ozone
-  Con campana extractora a carbones activos y ozono
-  Mit saugkappe mit aktivkohlen und ozon



Linea
GRAB
& GO

19/10/2022
Rev.

 **ART SERF**
TASTE OF TECHNOLOGY

ART SERF S.P.A.
Via Cal Longa 15, Vazzola (Italy).
Tel. +39 0438 442211 | www.artserf.com